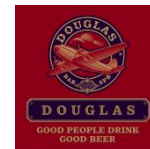


Банкетное меню ресторана «DOUGLAS»

на одну персону - 3000 рублей



Холодные закуски (подаются в общих блюдах) Выход, гр

Ассорти мясных деликатесов:

(подаются с соусом Хрен)

- *домашняя буженина
- *отварной язык 80/20/10
- *куриный рулет
- *колбаса твердого копчения

Рыбное ассорти:

(подаются с оливками, маслинами, дольками лимона и зеленью)

- *лосось шеф-посола 70/10/10/5
- *икра красная на перепелиных яйцах
- *миноги маринованные

Рулетики ветчинные с сырной и грибной начинкой 60/5

Сельдь с гарниром – крупные куски рыбы домашнего посола, 40/60/10
подаются с отварным картофелем, черными гренками и луком

Русские разносолы:

- *помидоры маринованные
- *огурцы маринованные/малосольные 30/30/30
- *капуста квашеная

Салаты три на выбор (подаются в общих блюдах)

- *Оливье Douglas 100
- *Салат с лососем 80
- *Сельдь под шубой 100
- *Салат Греческий 80
- *Салат Livepool (язык, телятина, куриное филе с овощами и соусом «Тысяча островов») 80

Блюда горячие (три на выбор) (подаются в общих блюдах)

- *Форель, запеченная с отварным картофелем 110/120/50
- *Домашняя свинина с картофелем по-деревенски и соусом Барбекю 150/150/50
- *Куриная грудка в миндале с брокколи и соусом Манго 150/150/50
- *Филе говядины с соусом Порто и картофельным gratenom 120/120/50

Хлебная корзинка 40/40

Фруктовая тарелка 120

Напитки

- *Морс клюквенный собственного приготовления 400
- *Вода б/г 300
- *Водка 150
- *Вино красное, белое или шампанское 250